

# conserve di frutta

## le 10 migliori

Marmellate, confetture, composte, gelatine. Simili, ma diverse per normativa comunitaria e legge italiana. Dipende dal tipo e dalle percentuali di frutta. Minimo il 35% per la confettura, il 45% per la confettura extra, il 35%

di succo di frutta per la gelatina. Il termine marmellata è riservato agli agrumi, o alla frutta presente almeno al 20% (sono quelle di qualità inferiore, quindi occhio all'etichetta). Le composte hanno una concentrazione maggiore di frutta, non meno del 65%. Ecco a voi una carrellata di conserve di frutta (non dolci a base di verdure) per tutti i gusti.

classifiche



1°	<b>Alpe Pragas   Braies/Prags (BZ)   Braies di Fuori, 38   tel. 0474 749 400 www.alpepragas.com.</b> Una ventina di meravigliose composte (circa il 70% di frutta). Spiccano quelle di frutti di bosco e di bacche selvatiche: colori e "tessitura" impeccabili, sapore autentico con la bella nota aspra che bilancia la dolcezza. Formidabili Sogno invernale (mix di bosco più spezie e rum), mirtillo rosso, lampone e rosa canina. 340 g prezzo 7-8 euro
2°	<b>Maison Ferber   Niedermorschwihr   France   18 rue des Trois Epis tel. 0033 389 270 569.</b> Le raffinate delizie di Christine Ferber (280 referenze), dall'inconfondibile cuffia rossa a pois, in Italia si trovano nei negozi Comptoir de France a Roma (tel. 0668301516) e a Milano (tel. 0289829305). Imperdibili (tra quelle assaggiate) le confetture extra di kiwi e fragola, e di rabarbaro e albicocche secche. 220 g prezzo 8,50 euro
3°	<b>Masseria San Iorio   Castel di Sangro (AQ)   loc. San Iorio   tel. 0864 841 037 3357 567 895   www.masseriasaniorio.it.</b> I prodotti migliori dell'azienda agrituristica bio condotta da Juliette e dal figlio Giuseppe sono le confetture di "frutti minori", selvatici e spontanei: tutte eccellenti, come fatte a casa. Obbligati a una scelta: ciliege e ribes, bacche di rosa canina, more, ribes in purezza. 220 g prezzo 5-9 euro
4°	<b>Si.Gi.   Macerata   c.da Acquevive, 25   tel. 0733 281 462 - 3351 253 830 www.agricolasigi.com.</b> Azienda agricola bio con trasformazione della frutta del proprio frutteto o spontanea. E sono appunto le confetture di frutti selvatici i pezzi da novanta di Si.Gi. Al primo posto quelle di uva spina, verace ed elegantissima, e di "moriggi" (gelsi neri), incisiva e delicata. Soave e raffinata quella di pera angelica. 220 g prezzo 7-8 euro
5°	<b>San Giuliano   Melilli (SR)   loc. Villasmundo   c.da San Giuliano tel. 0552 399 931 - 0931 959 022   www.marchesidisangiuliano.it.</b> Circuito chiuso anche per l'azienda agricola dei marchesi di San Giuliano, con sede operativa nel Siracusano e uffici a Firenze. Fantastiche marmellate di agrumi di Sicilia, tra le quali svetta quella di mandarini, sublime, seguita da quella di arance amare. 460 g prezzo 8 euro
6°	<b>Antichi Sapori di Sardegna   Gavoi (NU)   via Roma, 56   tel. 0784 529 062 - 3286 527 903   www.francescoibba.it.</b> Sapore verace e territorio anche in queste conserve di frutta coltivata (in azienda) e spontanea. Tra le confetture, ottime quella di pere di Gavoi (autenticità sotto vetro!), quelle extra di corbezzolo e di mirto (bella aspra). Buone anche le marmellate di limone (forte ed elegante) e di arance. 250 g prezzo 6 euro
7°	<b>Schianchi   Manzano (UD)   via Cividale, 42   tel. 0432 751 351 - 3383 923 996 www.schianchitalia.com.</b> Lavorazione casalinga, alta concentrazione di frutta (acquistata), zucchero di canna come dolcificante per una ventina di gusti classici e creativi. I più apprezzati: le marmellate di arance e di mandarini, le confetture di more (buona anche se un po' "cotta"), di ribes rossi e di ciliege (molto classica). 350 g prezzo 7,50-8 euro
8°	<b>I Sapori della Tradizione   Piedimonte Etneo (CT)   via Salerno, 2/4 tel. 095 648 308 - 3338 671 724   www.isaporidellatradizione.it.</b> Tutto in azienda, coltivazione e trasformazione. Fra le tante proposte hanno la meglio le marmellate di agrumi, specie quelle con frutta secca, come mannarina e nuciddi (mandarini e nocciole) e aranci e fastuca (arance e pistacchi). Per chi ama l'aspro anche quella di bergamotto. 250 g prezzo 9 euro
9°	<b>Agrirape   Leonforte (EN)   c.so Umberto, 556   tel. 0935 904 862 - 3391 697 299 www.agrirape.it.</b> Confetture in soli 3 gusti ma molto buone (un po' dolci), da frutta aziendale e legate al territorio: di pesche gialle e di pesche bianche tardive di Leonforte (Presidio), e di albicocche di un'antica varietà locale. Deliziosa soprattutto quest'ultima, con l'amabile nota aspra dell'albicocca che mitiga la dolcezza. 360 g prezzo 8 euro
10°	<b>Fattoria Sant'Apollinare   Pieve Santo Stefano (AR)   loc. Sant'Apollinare, 17a tel. 0575 799 112 - 3287 665 681   www.fattoriasantapollinare.it</b> Una quarantina di gusti tra classici e originali (fiori, bacche, frutti selvatici, con aggiunta di liquori...), fatti come a casa. Il fiore all'occhiello è la confettura di uva fragola, una cannonata, seguita da quelle di more selvatiche e di bacche di sambuco. 340 g prezzo 6-6,50 euro

a cura di Mara Nocilla foto di Giacomo Foti

I prezzi indicati sono ottenuti raddoppiando quelli di listino delle aziende